# ہرے مصالحے کا روسٹ

## اجزاء:

مرغ بڑے پیس ----- آٹھ عدد

دھنیا ---- ایک گٹھی

پودینہ ---- ایک گٹھی

ہری مرچیں ---- پانچ عدد

لیموں کا رس ---- آدھی پییالی

نمک ---- حسب ذائقہ

کارن فلور ---- ایک پیالی

دہی ---- آدھا کلو

لہسن کا پیسٹ ---- دو کھانے کے چمچ

ادرک کا پیسٹ ---- دو کھانے کے چمچ

گرم مصالحا ----- ایک چائے کا چمچ

تیل ------ تلنے کے لیے

# ترکیب:

پودینے ، دھنیا اور ہری مرچوں کی چٹنی بنا لیں اور اسے دہی میں شامل کر لیں-اب دہی میں نمک ادرک، لسہن پیسٹ،گرم مصالحا،لیموں کا رس ،شامل کر کے مرغی کے پیسوں کو لگا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں-اب ایک ہانڈی میں مرغی کے ٹکروں کو ڈال کر چولہے پر رکھ دیں-جب دہی کا پانی خشک

ہو جائے تو ٹکروں پر کارن فلور چھڑک دیں- ایک کڑاہی میں
تیل گرم کر لیں-اور مرغی کو گلڈن فرائی کر لیں-

نان ، رائتے، اور سلاد کے ساتھ پیش کریں

0307-8162003